Portal del Priorat

Negre de Negres

2022, 750 ml

Spanien, Priorat

9930001679

Cabernet Sauvignon, Carignan, Grenache

Alkoholgehalt: 14,0 %



Speisempfehlungen

von Thomas Götz

Lammtopf

Verkostungsnotizen

von Thomas Götz vom 05.04.2026

Informationen zum Wein
Der Negre de Negres (NdN) ist ein Rotwein aus dem katalanischen Weingebiet Priorat. Gekeltert ist er aus der aromatischen Hauptsorte Garnacha, ergänzt um die strukturgebende Cariñena und Syrah. Die 20 bis 65 Jahre alte Reben wurzeln im für die schroffe Bergregion typischen, kargen Schieferboden. Das Weingut Clos de Portal - hinder dem der Architekt Alfredo Arribas steht - lässt den Wein spontan im Stahltank vergären, es folgt eine 15-monatigen Reifung in Fudern und Eichenfässern. Der Wein ist außerdem biozertifiziert, und sein Weinberg befindet sich in Konversion zur biodynamischen Bewirtschaftung.
Farbe
Im Glas zeigt der Negre de Negres 2022 ein transparentes Kirschrot, was auf eine behutsame Extraktion hindeutet. Es ist keinesfalls jener pechschwarze „Priorat“, wie man sie vor einiger Zeit noch kannte.

Nase:
Auch in der Nase wirkt dieses Gewächs überhaupt nicht üppig. Stattdessen ist es klar und präzise, mit deutlicher Mineralität und roten Fruchtaromen.

Gaumen:
Am Gaumen präsentiert es sich seidig und sinnlich, mit feinen Tanninen und tollem Gripp. Der Wein fühlt sich vielschichtig im Mund an, mit feinwürzigen und mineralischen Noten. Der Abgang wirkt leicht salzig, was extrem anregend ist und auch zur Komplexität beiträgt. Dies ist ein zeitgemäßer spanischer Rotwein, der gastronomisch vielseitig einsetzbar ist und bei dem Frische und Eleganz im Vordergrund stehen, nicht etwa Holzausbau und Opulenz. Es ist ein geradliniger, im positiven Sinne ungeschminkter Wein mit viel eigenständigem Charakter.